



### ***Côte de Sézanne***

Il vitigno principale è lo chardonnay e si narra che a Sézanne, sotto il regno di Luigi IX, il Santo, ne fu piantata la prima vite. I suoli sono gessosi e ricchi di una tipologia di fossile marino incluso nel calcare (micraster) conferendo ai vini profumi maggiormente fruttati, intensi e gustosi.

### ***Vallée de la Marne***

Vallée de la Marne (Marne ed Aisne): le colline sono caratterizzate da terreni argillosi e calcarei, a tendenza marnosa. I vigneti sono per lo più di uve nere: pinot noir e pinot meunier. Gli champagnes della vallée de la Marne, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente bouquet fruttato ed un'elevata morbidezza.

### ***Grande Vallée de la Marne***

Anche se meno conosciuta e meno estesa delle più famose Côte des Blancs (ad est) e Vallée de la Marne (a nord), la Grande Vallée de la Marne non ha nulla da invidiare alle sue concorrenti. È composta da 13 piccoli villaggi ed i vari produttori di questa zona si sentono, con orgoglio, una comunità "a parte". Si coltivano tutti e tre i vitigni: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay; il loro sapiente assemblaggio, nel rispetto delle tradizioni familiari e della natura, crea vini di alta qualità, con diverse e sorprendenti caratteristiche.

### ***Montagne de Reims***

Montagne de Reims (dipartimento della Marna): le colline, principalmente esposte a Sud, sono caratterizzate da terreni gessosi che assicurano un ottimo drenaggio ed il cui colore chiaro riflette intensamente i raggi del sole. Il vitigno predominante è il pinot noir. Nelle cantine (caves) delle montagne di Reims riposano champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà.

### ***Côte des Blancs***

Côte des Blancs (Marne): il vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione dello champagne. I terreni, gessosi, assicurano elevate riserve d'acqua e calore al sottosuolo. Dalla Côte des Blancs nascono champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, con aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza.

### ***Côte des Bar (Aube)***

Côte des Bar: nei terreni argillo-calcarei il vitigno principale è il pinot noir. Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

# Champagne

È il vino più conosciuto al mondo e proviene esclusivamente dall'omonima regione Champagne-Ardenne, a circa 150 km a est di Parigi. La vite qui prospera dall'epoca romana in una zona al limite geografico per la sua coltivazione ed il suolo è prevalentemente composto da craie, pietra calcareo-gessosa che ne costituisce ben il 75%. I suoi vini diventarono popolari tra la fine del XIV e il XVI secolo, con i cosiddetti vin gris che arrivavano fino alla corte del Re di Francia e, soprattutto, spopolavano Oltremania. Per lo champagne bisognerà aspettare la metà del XVII secolo e le intuizioni di un monaco benedettino, Dom Pierre Pérignon, economo dell'abbazia di Hautvillers. Intuizioni che contribuiranno in maniera determinante alla nascita dello champagne ma bisogna considerare tanti altri fattori più o meno casuali: è per questo che si tende giustamente a dire che "lo champagne ha inventato sé stesso".

La sua storia è vecchia di secoli ed è ricca di aneddoti. All'inizio del XX secolo, lo Champagne aveva già la potenza d'un mito. Nel 1911 una Echelle des Crus classificò 17 villaggi con il titolo Grand Cru, 44 villaggi Premier Cru e 258 villaggi come Cru Periferici. L'area vitata copre una superficie totale di circa 33.000 ettari, tre sono le appellazioni (Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys) e si estende tra le Montagne di Reims e la Vallée de la Marne, tra la Côte des Blancs e alcuni territori dell'Aube e dell'Aisne.

Per la produzione è autorizzato l'uso di tre vitigni: chardonnay (28% della superficie piantata), pinot noir (38% della superficie piantata), pinot meunier (34% della superficie piantata). Il disciplinare consente pure l'utilizzo dell'arbanne, petit meslier e pinot blanc presenti oggi solo nelle "vieilles vignes".



## Delong Marlène

Allemant

Fondata nel 1966 ad Allemant da Gérard Delong la proprietà possiede oggi 5,30 ettari su tre villaggi del Sézannais: Allemant, Broys e Sézanne. Con massima cura e rigore, oggi Marlène ed il marito Damien coltivano i tre vitigni champenois su vigne di circa 40 anni. L'intera conduzione della maison è per loro un'intuizione naturale, proveniente dalla loro passione per la vite e la vigna. Convinti della ricchezza della natura hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata nel massimo rispetto del loro terroir e per consentire ai propri champagnes di rivelare tutta la loro personalità. In cantina vige la massima attenzione, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni e non effettuando filtrazioni.



### Ter Originel

31% chardonnay  
33% pinot noir  
36% pinot meunier

Champagne di carattere, abbondante nei sapori e negli aromi. Al naso sviluppa aromi di frutti gialli maturi, frutta candita e miele. Al palato è carico e complesso, con un perfetto equilibrio tra la spiccata acidità e il gusto morbido e fruttato.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 6,5 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.**



### Rosé

32% chardonnay  
32% pinot noir  
36% pinot meunier

Vinificazione parcellare per un rosé d'assemblaggio (da 15 a 20% di vino rosso a seconda delle annate) dagli aromi maturi e complessi. Di colore vermiglio con riflessi ramati al palato è fresco e dolce, i frutti rossi sempre presenti, lasciano spazio a un aroma di arance rosse che danno una buona dimensione sul finale. Opulento e goloso, con perlage cremoso.

*Maturazione su fecce 42 mesi.  
Dosaggio 4 gr/lt.*



### Grande Réserve

50% chardonnay  
30% pinot noir  
20% pinot meunier

Al naso sprigiona sentori di brioche e cedro candito, seguiti da una suadente nota di nocciola tostata. Il sorso è ricco, pieno e voluttuoso, ma mai eccessivo nonostante i richiami burrosi.

*Maturazione su fecce 72 mesi.  
Dosaggio 6 gr/lt.*



### Zéro Dosage

70% chardonnay  
26% pinot noir  
4% pinot meunier

Champagne dal profilo olfattivo aperto ed elegante con percezioni di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie. Racchiude tutta la purezza della terra calcarea di Allemant. Naturale e schietto, sincero in tutta la sua freschezza e vivacità.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Nessun dosaggio.*



### *Sans Filtres Millesimato*

100% chardonnay

Blanc des Blancs lieux-dit Beaugard nel villaggio di Broyes. Proviene da vigne di 24 anni esposte in pieno sud su suolo calcareo che favorisce i vini soleggiati. Vinificazione: lieviti autoctoni (AF) e batteri (FML). Nessuna refrigerazione o filtrazione per preservare gli aromi distintivi del vino e conservare le fecce fini che aggiungono sapore e consistenza una volta in bottiglia. Affinamento 10 mesi in cuves sui lieviti. Nessun travaso (minore ossigenazione). I vini hanno il tempo di arricchirsi, riposare e illuminarsi naturalmente. Al naso si apre con note cremose di lievito e frutta gialla. Il palato è rotondo e fresco, piacevolmente gessoso con un finale morbido.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*



### *Esprit Nature Chardonnay*

100% chardonnay

Proveniente da 2 parcelle di vigne esposte in pieno sud e da suolo argillo-calcareo che favorisce vini aromatici. Vinificazione da solo cuore della cuvée, lieviti indigeni, fermentazione malolattica ricercata. Nessuna filtrazione. Di colore paglierino brillante, al naso è fresco e potente su note di fiori bianchi e agrumi. L'attacco in bocca è franco, fresco e cremoso. La bocca è elegante, rotonda e ricca su agrumi con un finale iodato.

*Maturazione su fecce min. 72 mesi.  
Dosaggio 3,3 gr/lt.*



### *Esprit Nature Pinot Noir Millesimato*

100% pinot noir

Questo 100% Pinot Noir in purezza, proveniente dai vigneti di Allemant "Bézetelle" e "Le Grand Larry", è il frutto di una viticoltura sostenibile. È uno champagne naturale nella sua espressione più libera, maturato con i suoi lieviti indigeni e sottoposto a fermentazione malolattica naturale e totale. Nessuna filtrazione. Avvolto da un intenso colore giallo dorato, questo Pinot Noir si esprime con la sua potenza. Al naso sprigiona ricchi aromi di finezza, che si aprono su note di frutta secca e spezie. Il suo palato fresco, leggermente speziato e acidulo, rivela sapori di ciliegia.

*Maturazione su fecce minimo  
60 mesi. Dosaggio 4 gr/lt.*



### *Esprit Nature Pinot Meunier Millesimato*

100% pinot meunier

Proveniente da 3 parcelle di vigne esposte in pieno sud, sud-est e da suolo argillo-calcareo che favorisce vini aromatici. Vinificazione da solo cuore della cuvée, lieviti indigeni, fermentazione malolattica sistematica per evitare l'aggiunta di solfiti e privilegiare dei vini morbidi ed equilibrati. Nessuna passaggio a freddo e nessuna filtrazione. Di colore giallo paglierino satinato, al naso è fiorito e con note leggermente tostate. La bocca è morbida, fruttata, floreale e setosa. Il finale rimanda al pompelmo candito con note di frutti rossi.

*Maturazione su fecce min. 48 mesi.  
Nessun dosaggio.*



## Charpentier

Charly-sur-Marne

La famiglia Charpentier coltiva la vigna da ben otto generazioni. Il calesse, emblema di questa azienda fondata nel 1855, simboleggia oggi il loro dovere di perpetuare il savoir-faire ed i valori ricevuti in eredità. Oggi la Maison si presenta con tecnologie avanzate e lavorazioni in ambienti all'avanguardia. L'esposizione eccezionale dei vigneti inoltre ne ha permesso la messa in opera di un modello di coltura ragionata e molte parcelle sono già da tempo convertite al biologico. Lo stile della maison è indiscutibilmente deciso. Espressione dei terroirs di appartenenza con una vinificazione coerente e molto accurata da non lasciare indifferenti gli assaggiatori.



### Tradition Brut

80% pinot meunier  
15% chardonnay  
5% pinot noir

Cuvée simbolo dell'azienda, viene prodotta con il 15% del vin de réserve. Profumi freschi e fragranti al naso con note di agrumi canditi e pane tostato. Cremoso al palato, si annuncia in bocca con un sorso avvolgente e morbido, caratterizzato da una bella vena, sapida e fresca.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.**

**Disponibile anche in versione  
JEROBOAM da 3 lt.  
in cassa legno.**



### Brut Millésimé

65% pinot meunier  
30% chardonnay  
5% pinot noir

Questa cuvée ci gratifica di un intenso colore oro luminoso. Il naso è molto fine e puro, dominato da sentori di frutti esotici e spiccate note minerali. L'espressione del vino in bocca è un'armonia tra la potenza, la freschezza minerale, la cremosità del perlage e un dosaggio curato. Perfetta sintesi di eleganza, complessità, intensità e freschezza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lt.*



### Pinot Meunier Zéro Dosage

100% pinot meunier

Proveniente da un'unica parcella «Les Chauffours» piantata nel 1961 e coltivata in biodinamica da 10 anni. Di colore dorato intenso. Il naso rivela una freschezza integrata tra note di fiori, grassezze di frutta secca e vibrante mineralità. Una bollicina stuzzicante accompagna quello che si rivela un grande champagne, levigato, succoso e pulito. Impreziosito da un gran bel frutto giallo che ti prende e ti conquista sorso dopo sorso, dal finale quasi graffiante per quanto risulta vivo e pulsante.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*



### Terre d'Emotion Brut Vérité

70% chardonnay  
15% pinot meunier  
15% pinot noir

Selezione parcellare di vecchie vigne. Il naso è di estrema finezza ed esprime una spessa e ricca matrice fruttata matura fusa a note di arachidi e un filo di mineralità. Al palato è freschissimo ed elegante, molto complesso tra note grasse, iodato-saline, dolcezze fruttate e richiami speziati. E, quando con il finale sapido pensi abbia detto tutto, ecco una persistenza praticamente infinita a stupire ancora.

*Maturazione su fecce da 4 a 7 anni.  
Dosaggio 6 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione  
MAGNUM astucciato**



### *Terre d'Emotion Blanc de Blancs*

**100% chardonnay**

Selezione parcellare di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO2. Assemblaggio parcellare della sola Cuvée con i vins de réserve affinati in vecchie botti di quercia. Naso delicato e goloso, su note di agrumi, meringa e burro fresco. La bocca è ricca, minerale e setosa. Finale fresco e salino di estrema eleganza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 6,5 gr/lt.*



### *Terre d'Emotion Blanc de Noirs*

**80% pinot noir  
20% pinot meunier**

Selezione parcellare di vecchie vigne. Vendemmia manuale e fermentazione malolattica naturale ricercata per una stabilità biologica del vino e una riduzione di SO2. Assemblaggio parcellare della sola Cuvée con i vins de réserve affinati in vecchie botti di quercia. Di colore oro dai riflessi luminosi. Il naso è concentrato, espressivo e arioso su note di piccoli frutti rossi, toast, vaniglia e spezie. In bocca è avvolgente, di estrema lunghezza su fresche note minerali.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 4,5 gr/lt.*



### *Terre d'Emotion Sans Soufre Ajouté*

**50% chardonnay  
50% pinot noir**

Selezione parcellare di vecchie vigne a Saulchery. Lunga fermentazione alcolica a bassissima temperatura con lieviti indigeni selezionati. Fermentazione malolattica naturale per garantire una stabilità biologica ottimale del vino senza l'uso di SO2. Nessuna filtrazione e chiarificazione. Dal colore leggermente dorato e perlage fine ed elegante. Il naso è complesso con sottili note di aromi terziari. Al palato è intensamente morbido. Questo sorprendente Champagne vi offre il vero gusto di un'esperienza rara e autentica.

*Maturazione su fecce 50 mesi.  
Nessun dosaggio.*



## L. Bénéard-Pitois

Mareuil-sur-Ay

Il mondo del vino entra nella famiglia Bénéard-Pitois nel 1850. La passione comune, accompagnata al lungo apprendimento a fianco di nonni e genitori, va di pari passo con la pazienza, il rigore ed il rispetto della natura. La proprietà di 10 ettari comprende circa 37 parcelle. Le vigne di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir si estendono ai lati della Côte des Blancs e della Grande Vallée de la Marne, hanno un'età media di 25 anni e godono del suolo calcareo tipico di questa regione. I vini elaborati sono rotondi e pieni, caratterizzati da aromi di agrumi, frutta secca, miele e spezie.



### Brut Carte Blanche Premier Cru

75% pinot noir  
5% pinot meunier  
20% chardonnay

La vivace effervescenza e le delicate bollicine esaltano il bel colore oro rosato. Al naso si presenta franco ed espressivo, sviluppando aromi di frutta fresca a cui seguono note acidule e un accenno finale di pasticceria. Il fruttato percepito al naso continua al palato con note di mela rossa e un amaro leggero e nobile. La bocca è ampia, equilibrata con finale morbido e generoso.

Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 7,4 gr/lt.



### Brut Réserve Premier Cru

60% pinot noir  
40% chardonnay

Il colore luminoso ne ravviva il perlage fine e persistente. Elegante e delicato, al naso rivela aromi di frutta fresca ed un floreale discreto. Nel bicchiere sviluppa profumi di fiori secchi, cannella e frutta candita. Ne confermano la maturità note di buccia d'arancia e di spezie dolci. La bocca è fresca, l'equilibrio perfetto ed una bella persistenza.

Maturazione su fecce 30/36 mesi.  
Dosaggio 7,4 gr/lt.



### Brut Nature Premier Cru

60% pinot noir  
40% chardonnay

Di vivace effervescenza si presenta di colore limpido e brillante. Incantevole al naso per gli aromi di frutta secca, note candite con un tocco di agrume nel finale. L'attacco in bocca è rotondo su note di liquirizia ed una vivace freschezza marcata dall'agrume. Il finale sorprende per il suo equilibrio e la grande purezza. Uno champagne senza artefici per veri ed appassionati intenditori.

Maturazione su fecce oltre 36 mesi.  
Nessun dosaggio.



### Brut Rosé Premier Cru

74% chardonnay  
20% pinot noir  
2% pinot noir vinificato in rosso

Il colore è salmone con riflessi ramati, l'effervescenza vivace e persistente, la spuma delicata. Il naso, goloso e concentrato, si apre con note di confettura di fragole e si affina con note di petali di rosa e fiori di bosco. Il palato è fine e setoso, con un finale che rivela aromi di lampone, marasca e una nota di scorza di pomelo fresco. Una fine amarezza completa il palato, con petali di rosa, già percepiti al naso, e mandorla caramellata.

Maturazione su fecce oltre 24 mesi.  
Dosaggio 7,5 gr/lt.



*Brut Millesimato  
Blanc de Blancs  
Premier Cru*

100% chardonnay

Di colore giallo paglierino intenso con una bollicina fine e persistente. All'olfatto si presenta con profumi di frutta gialla leggermente candita, cenni di pasticceria e di tabacco biondo nel finale. Al palato è fresco e ampio, con un sorso cremoso e avvolgente.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Dosaggio 4,3 gr/lt.*







## Huré Frères

Ludes

Una storia di famiglia, una passione condivisa tra fratelli, dei valori trasmessi alla nuova generazione: champagne Huré Frères esiste da più di 50 anni. Oggi François Huré, alla terza generazione, e Raoul, suo padre, conducono questa maison familiare situata a Ludes nel cuore della Montagne de Reims. Animati dalla passione per il dettaglio, la precisione ed il rigore, essi conducono i dieci ettari di vigneto della proprietà, un mosaico di terroirs unici dove ogni pendio, ogni parcella offre dei profili aromatici differenti. La coltivazione avviene nel pieno rispetto della terra e dell'ambiente circostante al fine di elaborare degli champagnes ricchi, complessi ed eleganti che riflettono interamente l'autenticità del frutto della vigna.



### Invitation Réserve Brut

15% chardonnay  
35% pinot noir  
50% pinot meunier

La maison per garantire uno stile ed una continuità, è solita assemblare più annate di raccolte sotto forma di vin de réserve conservate secondo il metodo Solera ed il cui utilizzo varia dal 25 al 40%. Questa cuvée sorprende per la spiccata freschezza. Al naso rivela aromi di frutti maturi e qualche nota di pane tostato. L'attacco in bocca è equilibrato e morbido, il finale è seducente e di gran livello.

Maturazione su fecce 30/36 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lit.

Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lit.



### Insouciance Rosé Brut

18% chardonnay  
40% pinot noir  
42% pinot meunier

Rosé d'assemblaggio concepito dalla cuvée "L'invitation" arricchito in chardonnay. Il vino rosso proviene da vielles vignes di pinot noir e pinot meunier nel villaggio di Ludes. Al naso è fresco e fruttato con note di agrumi e frutti rossi. La bocca si rivela carnosa e rotonda, ampia e ricca la persistenza aromatica.

Maturazione su fecce 18/24 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lit.



### Inattendue Blanc de Blancs Millesimato

100% chardonnay

Mono-cépage di Chardonnay questo Blanc de Blancs proviene dai villaggi di Ludes, Rilly La Montagne e Vavray Le Grand. "Inattendue" poiché le uve rivelano un potenziale di invecchiamento sorprendente, così come una ricchezza di aromi straordinaria. Questo champagne sorprende per l'intensità aromatica su note di biancospino e agrumi. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio su un finale fresco e vivace.

Maturazione su fecce 48/60 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lit.



### Instantannée Blanc de Noirs Millesimato

80% pinot noir  
20% pinot meunier

Instantannée è una cuvée millesimata elaborata allo scopo di "prendere la foto" dell'annata e di metterla in bottiglia. È la pura espressione dell'eleganza e della freschezza della Montagne de Reims attraverso il pinot noir ed il pinot meunier. Un blanc de noirs che riesce a coniugare ricchezza e complessità, con tensione e freschezza.

Maturazione su fecce 6 anni.  
Dosaggio 3 gr/lit.



### 4 Éléments Millesimato

Individuare il meglio del terroir, osservarlo, comprenderlo, sperimentare sulle variazioni per dare una forte identità. È con questa volontà e con questi principi che è nata la nuova linea 4 Éléments (terroir, parcella, micro-clima e savoir-faire dell'uomo). Una gamma di cuvée parcellari, declinate in ogni millesimo e vinificate in botti da 350lt e 600lt senza fermentazione malolattica. Disponibile in versione 100% chardonnay, 100% pinot meunier e 100% pinot noir.

*Maturazione su fecce 36/48 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lt.*



### Mémoire Extra Brut

10% chardonnay  
45% pinot noir  
45% pinot meunier

Una storia di pazzia... del vino. Un maestoso assemblaggio di ben 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera. È un vino straordinario aperto al naso (nocciole e mirabelle) ma possiede ancora molta freschezza ed energia. Una bocca franca e molto pura rivela tutto il potenziale dei terroirs champenois dopo molti anni di affinamento. Un blend di champagne d'eccezione e tutto da scoprire.

*Solera dal 1982.  
Dosaggio 2 gr/lt.*





## Thomas Perseval

### Chamery

Installato a Chamery su 2,5 ettari di vigne, distribuite in 5 parcelle, nel cuore del parco naturale de la Montagne de Reims, Thomas Perseval lavora in viticoltura biologica certificata dal 2012. Le sue micro cuvées sono la massima espressione della potenza del frutto e dell'influenza della territorialità. I vigneti sono composti principalmente da pinot noir, pinot meunier, chardonnay ed una parte di vitigni assai rari e dimenticati (petit meslier, arbanne e pinot blanc). La vinificazione parcellare permette di creare cuvées molto espressive e gli assemblaggi arricchiti con i vitigni rari provenienti solamente da "vieilles vignes" ne apportano una stupefacente complessità ed autenticità. Grande intensità, per vini coinvolgenti e di personalità, tutti fermentati in legno e tutti con la bellezza di una gioventù che promette uno splendido futuro.



### Art Terre Brut Nature

40% pinot noir  
30% pinot meunier  
30% chardonnay

Tutti i vini di Thomas rappresentano una vera cantina d'autore. Essi sono la massima espressione dell'essere umano che si fonde in un corpo solo con la sua cantina e la sua vigna. Vinificazione 70% in cuves smaltate ed il 30% in legno. Fermentazione malolattica naturale. Nessuna filtrazione e nessun collage. Il naso è una vera potenza di frutti. La bocca è abbondante e polposa ben supportata da una bollicina estremamente fine ed elegante. Vino profondo, compatto e suadente.

*Maturazione su fecce min. 48 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement. Dosaggio 1 gr/lt.*



### Le Hazat Millesimato

100% pinot noir

Mono-cépage di Pinot Noir proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1990. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Di colore brillante con fini riflessi rosati, al naso emana intense note di piccoli frutti a nocciolo giallo, ciliegia e frutti rossi, il tutto con eleganza e morbidezza. Al palato rivela tutta la sua raffinatezza e al tempo stesso vivacità. Il finale mentolato gli si addice perfettamente.

*Maturazione su fecce minimo 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement à la volée. Nessun dosaggio.*



### La Masure Rosé Millesimato

100% pinot noir

Rosé di macerazione millesimato proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1974 su suolo argillo/sabbioso e argillo/calcareo. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Vinificazione senza solforosa. Macerazione sulle bucce 12 ore. Il risultato è un capolavoro: frutti rossi e spezie si fondono esplodendo in un gusto deciso e potente.

*Maturazione su fecce min. 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement à la volée. Nessun dosaggio.*



### La Pucelle Millesimato

100% pinot meunier

Cuvée parcellare millesimata proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1961 su suolo sabbioso/limoso profondo. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. L'ingresso in bocca è maestoso, conferma e addirittura supera le aspettative, evidenziando in tutta la sua grandezza il pregevole lavoro di Thomas Perseval. Un perfetto connubio tra eleganza e struttura decisa. In bocca è decisamente persistente, come solo i grandi vini sanno fare.

*Maturazione su fecce min. 36 mesi e sosta 6 mesi dopo dégorgeement à la volée. Nessun dosaggio.*



## *Le Village Millesimato*

100% chardonnay

Mono-cépage di Chardonnay proveniente dall'omonima parcella piantata nel 1986. Tutta la vinificazione si svolge in barriques di 228 e 400 lt. Fermentazione alcolica e malo-lattica naturali. Nessuna filtrazione e nessun collage. Questo Blanc de Blancs millesimato emana aromi di pasticceria, di frutti maturi e di nocciola. Al palato rivela una straordinaria mineralità ed un finale lungo e persistente che racchiude tutta l'autenticità del suo micro-terroir di provenienza. Una perla rara da scoprire per tutti gli amatori dei grandi vini.

*Maturazione su fecce minimo  
36 mesi e sosta 6 mesi dopo  
dégorgement à la volée.  
Nessun dosaggio.*





## Gonde'-Rousseaux

Taissy

Piccola azienda familiare di circa 4 ettari, fondata nel 1976 da Edith e Didier, genitori dell'attuale enologo al timone dell'azienda Florian. Fedele al regime biologico e biodinamico i vini sono prodotti nel modo più naturale possibile praticando un'enologia gentile e creativa, con pigiatura e vinificazione in piccoli volumi e la convinzione che ogni appezzamento del vigneto sia unico. Consapevole dell'impatto e dell'importanza di mantenere un equilibrio, le sue pratiche sono compensate da azioni concrete per aiutare l'ambiente. Per questo motivo, nei vigneti sono state piantate siepi, alberi, rifugi per insetti e nidi allo scopo di riportare le vigne al centro di un ambiente vivo. Il terroir è l'essenza stessa della visione della maison. Gli sforzi compiuti in passato per preservarlo stanno ora dando i loro frutti, rivelando il suo pieno potenziale. Per conoscere a fondo i suoi vigneti, questo viticoltore-geek alterna l'analisi del suolo al monitoraggio con il drone. Infatti, la routine quotidiana è scandita da innovazioni tecnologiche e abilità manuali. C'è molta sperimentazione e molte variazioni. L'unica cosa che non cambia mai è la volontà di testare, imparare e progredire. In cantina si descrive spesso come un enologo pigro, che vuole intervenire il meno possibile. Come Florian ama riassumere: "il vino è abbastanza grande da prendersi cura di sé stesso".



### Chapitre 1 Extra Brut

30% chardonnay  
35% pinot meunier  
30% pinot noir  
5% vins de réserve

Tutti gli champagne di Florian portano un registro ben definito e di alta classe. Vinificazione senza solforosa, stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso è un'esplosione di aromi. Frutta candita, pera e arancia, seguite da note mentolate e un registro selvaggio che sorprende. In bocca troviamo la firma della maison: una salinità proveniente dal terroir gessoso di Taissy. Belli ed eleganti gli amari che sostengono il palato portando energia e temperamento. Anche qui frutta candita, con note di pietra. Fichi e uva sultanina, torrone e frutta secca. Un capolavoro.

Maturazione su fecce da 8 a 12 mesi e sosta di 6 mesi dopo *dégorgement*. Dosaggio 2 gr/lit.



### Chapitre 2 Blanc de Noirs Millesimato

80% pinot meunier  
20% pinot noir

La vinificazione si svolge senza solforosa e senza pompaggio. Stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso una prima impressione che rompe gli schemi, con aromi affumicati di fuliggine e carbone. Note di pasticceria e poi la trama si dipana: un carattere pronunciato e selvatico, accompagnato da sentori di agrumi rossi. In bocca un tocco di salinità come nessun altro! Il terroir della Champagne in azione per fondersi su piccoli frutti neri, come mirto, ribes nero e fiori di sambuco. Uno champagne che respira, che fiorisce, sempre con carattere.

Maturazione su fecce da 8 a 12 mesi e sosta di 12 mesi dopo *dégorgement*. Dosaggio 6 gr/lit.



### Chapitre 5 Blanc de Blancs Millesimato

100% chardonnay

Fermentazione alcolica a temperatura ambiente. Vinificazione in botti di rovere americane. Vinificazione senza solforosa e stabilizzazione a freddo naturale senza filtrazione. Al naso la prima impressione è quella dei fiori di acacia, accompagnati da grano maturo e fiori di campo. L'epilogo è portato da bergamotto e zenzero che completano un insieme atipico. In bocca un'esplosione di freschezza salina, tenuta armonicamente dal legno. Al palato è lungo e persistente, con un finale energico e tannico. Uno champagne corposo dall'inizio alla fine.

Maturazione su fecce da 10 a 12 mesi e sosta di 12 mesi dopo *dégorgement*. Dosaggio 6 gr/lit.



## Désautels-Cuiret

Oger

Fondata nel 1992 da Pascal e Myriam la proprietà possiede 5 ettari ad Oger, villaggio classificato Grand Cru nel cuore della Côte des Blancs. Con massima cura e rigore, dal 2004 si sono susseguiti i loro figli Christophe e Romain. Consci della ricchezza del loro terroir hanno scelto di condurre i vigneti adottando tecniche biologiche e cultura ragionata nel massimo rispetto dell'ambiente. Passione e ricerca sono le costanti che, di generazione in generazione, la famiglia Désautels-Cuiret mantiene al fine offrire vini di grande finezza ed eleganza.



### Fleur de Chardonnay Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée si presenta di un piacevole colore oro-verde delicato che rivela limpidezza e viva effervescenza. Utilizzo dei vins de réserve al 50%. Al naso presenta note di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Al palato è fresca, piacevole ed elegante. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce min. 24 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lit.

Disponibile anche in versione  
Magnum da 1,5 lit.



### Réserve Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée proviene da una selezione parcellare con l'obiettivo di dare la massima precisione e nitidezza. La cuvée è composta al 90% da vino che ha svolto la malo-lattica ed il 10% senza. Al naso sprigiona gli aromi tipici dello Chardonnay, come i frutti a polpa bianca, agrumi assieme a note delicate di pasticceria e piacevoli note tostate.

Maturazione su fecce min. 36 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lit.



### Rosé Brut Grand Cru

90% chardonnay  
10% pinot noir

Questa cuvée è il frutto dell'associazione di 2 grandi terroir: lo chardonnay Grand Cru di Oger ed un supporto di pinot noir Grand Cru vinificato in rosso di Ay. Gli aromi dello chardonnay sono messi in evidenza dal frutto e dalle spezie del pinot noir. Al palato è fresca e golosa con evidenti note fruttate e di agrumi. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce min. 24 mesi.  
Dosaggio 8 gr/lit.



### Millésime Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Elaborata esclusivamente dal cuore della cuvée proviene da uve di una sola annata e di una sola parcella. Composta al 80% da vino che ha svolto la malo-lattica ed il 20% senza. Cuvée potente con una ricchezza aromatica tipica dello chardonnay. Ritroviamo al naso ed al palato frutti bianchi, fiori, agrumi, gesso fresco e le tipiche note tostate di pasticceria e frutta candita a conferma del meraviglioso terroir da cui proviene.

Maturazione su fecce min. 60 mesi.  
Dosaggio 3 gr/lit.



## J. Vignier

Cramant

É una storia di nove generazioni quella della maison Vignier che solo recentemente ha creato un marchio autonomo staccato da una realtà familiare più grande, Lebrun-Vignier. Unico soggetto lo chardonnay della Côte de Blancs e la Côte de Sézanne. Vigne impiantate tra il 1950 e il 2010, utilizzo minimo di chimica, vendemmie e vinificazioni parcellari, uso esclusivo di acciaio per mantenere al massimo l'identità e la freschezza del frutto. In cantina fermentazioni spontanee, uso di lieviti indigeni, malolattica svolta in maniera naturale. Al timone dell'azienda i giovani Nathalie e Sebastian producono degli champagnes notevoli che spaziano dall'estremismo minerale tipico dello Sézannais alla limpidezza territoriale della Côte de Blancs.



### Aux Origines

100% chardonnay

Questo champagne proviene da vigne impiantate negli anni '60 nel villaggio Barbonne-Fayel nella Côte de Sézanne e racchiude tutta l'eleganza e la finezza tipica dei Blanc de Blancs. All'olfatto emergono sentori di frutta tropicale poi seguiti da note tostate e lieviti. Una sottile mineralità completa il quadro al naso. Vinificazione tradizionale in cuves inox. Fermentazione malo-lattica naturale.

Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.



### Ora Alba Extra Brut Grand Cru

100% chardonnay

Questo champagne proviene esclusivamente da vigne Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oiry. Il naso è fresco, marcato da mela e agrume, completato da aromi di succo di pesca. Al palato è gourmand e cremoso, con ritorni agrumati che evolvono verso note di pasticceria e aromi tostate, ma al contempo svela una struttura dritta e precisa che porta verso un finale lunghissimo.

Maturazione su fecce 72 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.



### Silexus Sézannensés Extra Brut

100% chardonnay

Proveniente da un'unica parcella, Chatet, nel cuore dello Sézannais, prolungamento della Côte de Blancs. Il sotto suolo calcareo è composto da frammenti di selce e carneolite. Ciò è assai raro e l'effetto è incredibile. Infatti questi frammenti al sole si riscaldano per dare calore alla vigna durante la notte. Così viziati i grappoli maturano con regolarità ma i più viziati saranno coloro che avranno modo di gustare questo champagne. Potenza e finezza contraddistinguono questa cuvée dagli aromi intensi, minerali ed un finale salino lunghissimo.

Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.



### Deux Terres Extra Brut

100% chardonnay

Elaborata unicamente in annate d'eccezione, le uve provengono da una parcella situata a Cramant nella Côte de Blancs e una parcella a Barbonne Fayel nello Sézannais. La sua vivacità proviene dai terreni gessosi di Cramant, ma è il clima del Sézannais che gli conferisce rotondità e ampiezza. Succosa e ampia, al palato troviamo aromi di frutti maturi, buccia di limone e cannella, per finire su un gustoso bouquet di brioche e frutta secca. Cuvée affascinante e certamente inaspettata.

Maturazione su fecce 8 anni.  
Dosaggio 5 gr/lt.



*Les Longues  
Verges Grand  
Cru Extra Brut*

**100% chardonnay**

Elaborata unicamente con uve di una sola parcella, Longues Verges appunto, situata tra Cramant e Chouilly questa cuvée è molto singolare e imponente. Animata da una rara tensione e mineralità, questo vino sa armonizzare eleganza e potenza, complessità e concentrazione, forza e finezza. Introverta e intrigante richiamerà tutta la vostra attenzione.

*Maturazione su fecce 48 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.*



*Pur Cramant  
Grand Cru*

**100% chardonnay**

Terroir ricco e complesso, il villaggio di Cramant occupa uno spazio singolare tra i grandi terroir della Champagne. Questa singolarità è principalmente dovuta alla Butte de Saran, collina interamente calcarea ricca di gesso e marne, che dona al villaggio una straordinaria pluralità in termini di esposizione e microclimi. Ed è per questa ragione che questa cuvée sarà elaborata da terroir 'itineranti' per ciascun diverso millesimo. Perché sarà giustamente il carattere diverso di ciascun millesimo, a rivelare la ricchezza di questo mosaico di terroir che, insieme, costituiscono il Grand Cru di Cramant.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.*



*QVFMR -  
Les Jardins  
d'Elise*

**100% chardonnay**

Questa edizione confidenziale dal pseudonimo QVFMR (cuvée Éphémère ossia effimera) lascerà le cantine del produttore, in quantità molto limitate. Si tratterà di vini stupefacenti e straordinari, che potrete degustare una sola volta perché la loro esistenza è effimera... Questo vino nasce nel 2008 come omaggio alla bis-nonna Elise che possedeva alcune parcelle di vigne a Cramant. Sarete sorpresi dalla sua eleganza e delicatezza nonché dalla sua presenza e persistenza gustativa. Finale molto lungo.

*Maturazione su fecce 12 anni.  
Dosaggio 3 gr/lt.*





## Dosnon

Avirey-Lingey

Questa giovane maison è nata dalla volontà dei suoi soci fondatori di mettere a profitto la loro complementarità per un solo e medesimo mestiere, ossia "Eleveur de Grands Vins de Champagne". Fondata solamente nel 2007 è già ben riconosciuta mondialmente soprattutto dopo aver consacrato i suoi primi anni d'esistenza all'esplorazione dei mercati stranieri, in particolare quello americano. Da subito la guide Parker gli ha attribuito delle note eccezionali per tutte le sue cuvées. Il vigneto a dominanza argillo-calcareo su suolo kimmeridgiano dona al pinot noir e allo chardonnay degli aromi e sapori particolarmente ricchi che acquisiscono una finezza ed un fruttato straordinari. Per la maison non esiste miglior scrigno per un grande vino di champagne che il fusto di rovere. La vinificazione è dunque in gran parte realizzata in botte seguita da un affinamento minuzioso, allo scopo di elaborare degli champagnes complessi e rotondi preservando la finezza e la purezza con un debole dosage.

*Dal 2024 le vigne sono certificate Bio ed in via di conseguimento della certificazione biodinamica.*



### Fragments Extra Brut

70% pinot noir  
30% chardonnay

Champagne identitario dello stile «Dosnon» e di grandissima eleganza, svolge il 20% della vinificazione in botte piccola ed il restante 80% in cuves inox. Concentrato, energico e profondo questo è molto di più di uno splendido champagne! Al naso è fragrantissimo di frutta matura, pesche bianche e mango, con nuances tostate e sensazioni speziate. La bocca è voluminosa e ampia che invita a non smettere mai. Un riferimento assoluto per piacevolezza e complessità.

*Maturazione su fecce 20 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.*



### Récolte Noire

100% pinot noir

Mono-cépage di pinot noir con l'aggiunta del 40% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "cordon de Royat" e basse rese per produrre delle uve sane e di grande qualità. Vinificazione ed affinamento di circa 1 anno in fusti della Borgogna. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Uno champagne morbido in attacco, vinoso in bocca ed un finale di lunga e vibrante freschezza con un tocco minerale.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 3,5 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione  
MAGNUM da 1,5 lt.**



### Récolte Noire Zero Dosage

100% pinot noir

Mono-cépage di Pinot Noir con l'aggiunta del 30% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Allevamento della vite a "Cordon de Royat" e basse rese. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna di minimo 4/5 anni. Leggera filtrazione. Di colore oro intenso libera al naso aromi di pera e limone sostenuti da una trama minerale fumée con l'aggiunta di note floreali di vaniglia e tabacco biondo. Senza alcun dosage aggiunto per ritrovare tutta l'intensità e la forza del pinot noir nella sua più pura espressione.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Nessun dosage.*



### Récolte Blanche

100% chardonnay

Chardonnay in purezza con l'aggiunta del 30% di vin de réserve a seconda delle annate. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e sottosuolo kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della borgogna (228 lt) di 4/5 anni minimo. Leggera chiarificazione. Di colore brillante presenta una bocca fresca, slanciata da una bellissima acidità ed esaltata da una bollicina fine e delicata. Al palato troviamo fiori bianchi, frutti gialli e agrumi arricchito da accenni di mandorla e ritorni di burro. Il finale è molto persistente, rinfrescante, con un tocco minerale di elegante piacevolezza.

*Maturazione su fecce 24 mesi.  
Dosaggio 5 gr/lt.*



### *Ephémère Extra Brut*

100% pinot meunier

Mono-cépage di pinot meunier con aggiunta 10% di vin de réserve. Età media del vigneto 25 anni su suolo calcareo duro e kimmeridgiano. Vinificazione ed affinamento in fusti della Borgogna. Nessun collage. Leggera filtrazione. L'approccio olfattivo è ampio e complesso. In evidenza sentori di lieviti, una fresca vegetalità, frutti bianchi ed una vivace speziatura. La bocca colpisce per la freschezza fusa a note agrumate ed un finale sapido e pulito, arricchito da sottili note di panificazione. Una straordinaria interpretazione del pinot meunier in purezza.

*Maturazione su fecce 50 mesi.  
Dosaggio 2 gr/lt.*



### *Grande Cuvée Alliae*

50% pinot noir  
50% chardonnay

Elaborata in quantità limitata questa grande cuvée traduce la ricerca della perfezione della maison. La struttura del pinot noir e l'eleganza dello chardonnay si associano per creare un'opera d'arte di estrema rarità. Tre anni di affinamento e la scelta di non aggiungere alcun dosaggio permettono di esprimere tutta la ricchezza di questo grande vino di Champagne. Al naso sviluppa note floreali e minerali. Al palato aromi di pera, pesca bianca e note di agrumi canditi. La bocca è sontuosa e si prolunga in un finale di estrema intensità e delicatezza.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Nessun dosaggio.*



### *Millesimo 2010*

60% pinot noir  
40% chardonnay

La sorpresa. Questa cuvée esprime al meglio le peculiarità del terroir da cui proviene. Estrema forza ed eleganza per questo potente e longevo champagne fuori dai canoni e tutto da scoprire. Tirage Luglio 2011. Dieci mesi in fusti di rovere.

*Maturazione su fecce min. 10 anni.  
Nessun dosaggio.*



**TERRA VITIS**  
plaisir du vin Terre vivante



## Huguenot Tassin

Celles-sur-Ource

La Maison Huguenot-Tassin è stata creata nel 1984 frutto dell'eredità di un savoir-faire familiare trasmesso di generazione in generazione. Récoltants-manipulants vinificano in totalità la loro proprietà di circa 7 ettari di cui metà sono vieilles vignes. Tre i cépages principali: il pinot noir, il pinot blanc e lo chardonnay. Al timone il giovane Edouard Huguenot che dopo gli studi a Beaune ed aver lavorato in Borgogna, approda nelle caves di Drappier ed infine riprende le redini della maison di famiglia. Coltivazione delle vigne nella massima naturalezza, seguendo i cicli del sole e della luna, adottando tecniche biologiche e di cultura ragionata con l'intento di salvaguardare gli interessi del pianeta e del palato. La qualité pour le plaisir...



### Signature Brut

100% pinot noir

Questa cuvée è la firma del Pinot Noir in un supremo assemblaggio di 15 annate differenti. Il naso è freschissimo rivelando note di agrume, frutta bianca e sfumature tostate. La rotondità e la maturità del Pinot Noir si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata. L'assaggio, di grande personalità, è rinfrescato dalla mineralità che rende il finale perfettamente armonico. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

*Maturazione su fecce da 24 a 36 mesi.  
Dosaggio 9 gr/lt.*

**Disponibile anche in versione MAGNUM da 1,5 lt.**



### Signature Millesimato

33% pinot noir  
33% pinot blanc  
33% chardonnay

In questa cuvée lo chardonnay viene a spalleggiare il pinot noir ed il raro pinot blanc. Di colore brillante offre al naso un bouquet fiorito, frutti bianchi e nocciole. Il palato, fine ed elegante, esprime una straordinaria vinosità. In bocca l'equilibrio è perfetto con un finale lungo e persistente. Coltivazione e protezione fitosanitaria come da metodi agro-biologici. Resa limitata per un perfetto equilibrio gustativo delle uve. Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte.

*Maturazione su fecce da 4 a 5 anni.  
Dosaggio 6 gr/lt.*



### Les Fioles Prestige Brut

20% pinot noir  
80% chardonnay

Proviene da una parcella denominata "Les Fioles" che offre allo chardonnay ed al pinot blanc qui coltivati, la maturazione necessaria all'elaborazione di uno champagne di estrema finezza. Di colore giallo paglierino offre al naso aromi floreali fini e sottili. Al palato è prova di grande eleganza, gli aromi agrumati e floreali sono di estrema finezza ed il finale è lungo e persistente.

*Maturazione su fecce 36 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lt.*



### Les Fioles Rosées

95% pinot noir  
5% chardonnay

Una sola parcella, una sola annata ed un lavoro di primissima qualità contribuiscono nel dare a questo rosé di macerazione una personalità unica. Vinificato secondo l'antica tradizione del saignée o macerazione breve (2-3 giorni) del mosto a contatto con le bucce. Cuvée mono-annata non millesimata il cui profilo aromatico ed il colore seguono le caratteristiche specifiche dell'annata raccolta. Un grande vino di carattere, fruttato, di splendida struttura e complessità.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 7 gr/lt.*



### *Cuvée Noire Spéciale Millesimato*

**100% pinot noir vieilles vignes**

Questa speciale cuvée nasce dal desiderio di selezionare tutto il meglio dalle migliori parcelle. Basse rese ed esclusivo utilizzo delle têtes de cuvées, ossia i succhi più ricchi, complessi e strutturati, vinificati a parte. Vinificazione 100% in cuves acciaio smaltati. Il naso è ricco e complesso con note di agrumi, frutti rossi e miele. In bocca è teso, di bella struttura, sincero e diretto. Un connubio vincente tra la migliore espressione della natura ed il savoir faire della maison.

*Maturazione su fecce 60 mesi.  
Dosaggio 6 gr/l.*



### *Cuvée Mystère*

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco! E con questo intento il produttore presenta questa nuova cuvée sotto forma di iniziazione alla degustazione, attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice sull'etichetta. A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare. Sarà tutto da scoprire...